Бюджетное стационарное учреждение

 Социального обслуживания населения Ивановской области

«Шуйский комплексный центр социального обслуживания населения»

 Детский дом –интернат для умственно отсталых детей.

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор ОБСУСО «Шуйский комплексный центр»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Белов Ф.А.

 Приказ № \_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Принято на заседании педагогического совета

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ от

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_\_года

**Дополнительная общеразвивающая программа**

**социально – педагогической направленности**

**«Поварята»**

Возраст детей – 10 - 17 лет

Срок реализации – 1 год

 Автор - составитель:

 Крупина Альбина Анатольевна

 Шуя,2019г.

 **Пояснительная записка.**

Дополнительная общеобразовательная программа социально – педагогической направленности «Поварята» направлена на освоение обучающимися основ кулинарии, приобретение ими элементарных практических навыков приготовления пищи. Способствует облегчению их дальнейшей социализации в жизни. Данная программа делает акцент на личностно – ориентированный подход к каждому ребёнку. Программа «Поварята» предназначена для воспитанников детского дома – интерната.

 **Актуальность**

Актуальность программы состоит в том, что в настоящее время сложилась ситуация, когда организации для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей России, выполняя социальный заказ государства на «воспитание личности с высокой общей культурой, способной быстро адаптироваться к жизни в обществе, осуществлять осознанный выбор и в дальнейшем освоить профессиональные образовательные программы (Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273–ФЗ), не имеют государственную программу, с четко определенным содержанием воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья, следовательно, задачу разработки АДОП необходимо решать усилиями педагогических коллективов самих учреждений. Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний, умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушениями интеллекта необходимые навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически знакомиться с предприятиями, учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработки навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса у детей. В Шуйском специальном (коррекционном) детском доме воспитываются дети в возрасте от 3-х до 18 лет. Поступают дети из домов ребёнка, из неблагополучных семей, где голодные дети зачастую довольствуются куском чёрного сухого хлеба. А ведь пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Дело в том, что дети, воспитывающиеся в специальных образовательных учреждениях, как правило, получают готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имея практического опыта, элементарных знаний и умений, присущих детям из обычных семей. Вот поэтому возникла идея о необходимости проводить в основном практические занятия по кулинарии, дающие основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания, как одного из основных направлений решения проблемы социальной адаптации детей-сирот. Безусловно, детский дом даже в лучшей его форме не может полностью компенсировать утрату семьи, но наиболее эффективно подготовить ребёнка к самостоятельной жизни в обществе возможно. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем себя, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности.

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой. Для проведения занятий в детском доме -интернате выделено оборудованное помещение, а также созданы все условия для обучения. В настоящее время кабинет кулинарии «Маленькая хозяйка», является для детей образцом современной кухни, постоянно пополняется современной бытовой техникой, инструментами, мебелью, посудой, приборами, специализированной литературой.

**Отличительные особенности.**

 Отличительной особенностью настоящей программы от программы по трудовому обучению является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип. Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.  Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки. В процессе обучения должно компенсироваться недоразвитие эмоционально - волевой и речевой сферы детей.

Отличительной особенностью данной программы является создание следующих приоритетов:

**1. Создание атмосферы.** Каждому педагогу известно, что окружающие предметы оказывают большое влияние на формирование душевных качеств ребенка – развивают любознательность, воспитывают чувство прекрасного. Создан специализированный, оборудованный кабинет «Маленькая хозяйка».

**2. Широкое использование оборудования.** Для детей представлено современное оборудование: микроволновая печь, электродуховка и плита, холодильник, миксер, электрочайники, современная посуда, кухонный гарнитур и т. д., красивая посуда, кухонный гарнитур. Все это является богатейшим источником познавательного и нравственного развития детей, приобщения их к культуре приготовления пищи.

**3. Знакомство с техникой безопасности.** Соблюдение техники безопасности является главным приоритетом данной программы, т.к. дети – инвалиды не могут полноценно владеть режущими и колющими предметами, нарушена координация движений, зрение, слух, обоняние.

**4. Знакомство с народными блюдами.** Народ проявлял свои творческие устремления и способности в создании своей национальной кухни. В которой отражалась духовная жизнь народа, его понимание окружающего мира и культура. Народные мастера по приготовлению пищи использовали для своих блюд растения, овощи, грибы, мясо, рыбу в соответствии с национальной культурой и потребностями.

**5. Знакомство с русской народной кухней.** Русская народная кухня, пожалуй, самая разнообразная по своему содержанию. Здесь тесно переплелись самые разные кухни. Например, борщ или пироги и т.д. Конечно есть и отличительные особенности русской кухни, которые не встретишь больше нигде (каши, щи), недаром русская народная пословица гласит «Щи, да каша – пища наша».

**Адресат программы.**Воспитанники детского дома-интерната для умственно отсталых детей 10-17-летнего возраста.

**Объём программы.** Программа рассчитана на 72 часа, 2 часа в неделю по подгруппам.

**Форма обучения.**Очная

**Методы обучения:**

- вербальные, направленные на формирование теоретических и практических знаний воспитанников (рассказ, беседа, информирование, инструктаж, объяснение, работа по устным рекомендациям);

- наглядные, направленные на развитие наблюдательности, внимания, воздействие на эмоциональную сферу ребенка (демонстрация, работа по заданиям);

- практические, направленные на развитие умения применять на практике полученные знания, совершенствовать необходимые навыки).

**Типы занятий.**Комбинированные.

**Формы проведения занятий.** Беседа, дискуссия, занятие-игра и др.

 **Срок освоения программы.**1 год

**Режим занятий.**Два раза в неделю продолжительностью 45 минут по подгруппам.

**Цель и задачи программы.**

 **Цель** — Формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

   **Для достижения цели были поставлены следующие задачи:**

   **Обучающие:**

- Обучить технологии приготовления различных блюд. - Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.

 - Обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии. - Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов. - Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности. - Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

 **Коррекционно - развивающие:**

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей. - Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка. - Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

**Воспитательные:**

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность. - Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения. - Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни. - Формировать позитивную установку на семейную жизнь

 **Содержание программы.**

 **Учебно - тематический план.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название разделов,** **тем** | **Количество часов для 2 х подгрупп** |
| **Всего**  | **Теория** | **Практика** |
| **1** | **Вводное занятие**. | **4** | **4** | - |
| **2 - 3** | **Правила этикета.** | **8** | **8** | - |
| **4** | **Такая разная полезная пища.** | **10** | **10** | **-** |
| **5** | **Приготовление бутербродов.** | **10** | **5** | **5** |
| а | Бутерброды. Виды. | **2** | **2** | **-** |
| б | Бутерброд хлеб и масло. | **2** | 1 |  1 |
| в | Бутерброд с вареньем. | **2** | 1 | 1 |
| г | Бутерброд столичный комбинированный масло и колбаса. | **2** | 1 | 1 |
| д | Горячий бутерброд с колбасой и сыром. | **2** | 1 | 1 |
| **6** | **Салаты.** | **8** | **4** | **4** |
| а | Свекольный с чесноком. | **2** | 1 | 1 |
| б | Морковный. | **2** | 1 | 1 |
| в | Капустный. | **2** | 1 | 1 |
| г | Огурцы и помидоры. | **2** | 1 |  1 |
| **7** | **Каши.** | **8** | **4** | **4** |
| а | Рисовая пакетированная. | **2** | 1 | 1 |
| б | Гречневая пакетированная. | **2** | 1 | 1 |
| в | Геркулесовая пакетированная. | **2** | 1 | 1 |
| д | Манная на молоке. | **2** | 1 | 1 |
| **8** | **Блюда из яиц.** | **6** | **3** | **3** |
| а | Яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. | **2** | 1 | 1 |
| б | Омлет. | **2** | 1 | 1 |
| в | Омлет с колбасой. | **2** | 1 | 1 |
| **9** | **Сладкие напитки.** | **6** | **3** | **3** |
| а | Чай. | **2** | 1 | 1 |
| б | Кисель. | **2** | 1 | 1 |
| в | Компот. | **2** | 1 | 1 |
| **10** | **Промежуточный контроль «Чаепитие» сервировка стола.** | **2** | **-** | **2** |
|  **11** | **Гарниры.** | **4** | **2** | **2** |
| а | Макароны. | **2** | 1 | 1 |
| б | Картофель отварной. | **2** | 1 | 1 |
|  **12** | **Сбор лекарственных трав для фито чая.** | **4** | **1** | **3** |
| **13** | **Итоговый контроль. Викторина.** | **2** | **2** | **-** |
| **Итого** |  | **72** | **47** | **25** |

**Содержание обучения.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номерзанятия | Тема занятия | Содержание |
| ***Сентябрь*** |
| 1-2 | Вводное. | Вводный инструктаж по ТБ.Первая медицинская помощь. |
| 3-4 | Вводное. | Правила поведения в кабинете. |
| 5-6 | Правила этикета. | История этикета. Правила поведения за столом. Столовые приборы. |
| 7-8 | Правила этикета. | Визит в гости.Прием гостей. |
|  |  |  |
| ***Октябрь*** |
| 9-10 | Правила этикета. | Практическое занятие «Сервировка стола». |
| 11-12 | Правила этикета. | Режим питания. Калорийность. Диеты. Вредные продукты. |
| 13-14 | Такая разная пища. | Овощи. Роль овощей в питании человека.Сыроедение и вегетарианство. |
| 15-16 | Такая разная пища. | Первичная и тепловая обработка овощей, хранение. |
| ***Ноябрь*** |
| 17-18 | Такая разная пища. | Блюда из круп. Значение их в жизни человека.Виды каш. |
|  19-20 | Такая разная пища. | Мучные блюда, виды, роль, значение, способы приготовления. |
| 21-22 | Такая разная пища. | Мясные блюда, виды, роль, значение., обработка. |
| 23-24 | Бутерброды. | Виды бутербродов (сандвичи, канапе, горячие, столичные, закусочные) и способы их приготовления. |
| ***Декабрь*** |
| 25-26 | Бутерброды. | Приготовление бутерброда с хлебом и маслом. |
| 27-28 | Бутерброды. | Приготовление бутерброда с хлебом, маслом и колбасой. |
| 29-30 | Бутерброды. | Приготовление бутерброда с вареньем. |
| 31-32 | Бутерброды. | Приготовление горячий бутерброда с колбасой и сыром. |
| ***Январь*** |
| 33-34 | Салаты. | Приготовление салата со свеклой и чесноком |
| 35-36 | Салаты. | Приготовление морковного салата. |
| 37-38 | Салаты. | Приготовление капустного салата. |
| 39-40 | Салаты. | Приготовление салата из огурцов и помидор. |
| ***Февраль*** |
| 41-42 | Каши. | Приготовление рисовой каши из пакета. |
| 43-44 | Каши. | Приготовление гречневой каши из пакета. |
| 45-46 | Каши. | Приготовление пшеничной каши из пакета. |
| 47-48 | Каши. | Приготовление манной каши на молоке. |
| ***Март*** |
| 49-50  | Блюда из яиц. | Яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую.Техника приготовления. |
| 51-52 | Блюда из яиц. | Приготовление омлета. |
| 53-54 | Блюда из яиц | Приготовление омлета с колбасой. |
| 55-56 | Сладкие напитки. | Приготовление чая, знакомство с культурой чаепития. |
| ***Апрель*** |
| 57-58 |  Сладкие напитки. | Приготовление киселя. |
| 59-60 | Сладкие напитки. | Приготовление компота из замороженных ягод. |
| 61-62 | Промежуточный контроль «Чаепитие», сервировка стола. | Практическое занятие по сервировке стола для чаепития, этикет чаепития. |
| 63-64 | Гарниры. | Приготовление отварных макарон. |
|  ***Май*** | Гарниры. | Приготовление отварного картофеля. |
| 65-66 | Гарниры. | Приготовление отварного картофеля. |
| 67-68 |  Сбор лекарственных трав. | Собрать лекарственные травы, растущие в саду детского дома. |
| 69-70 | Сбор лекарственных трав. | Собрать лекарственные травы, растущие в саду детского дома. |
| 71-72 | Викторина. | Подвести итоговое занятие на знание детьми названий блюд, овощей, посуды и т.д. |

**Условия реализации программы**

Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы социально-педагогической направленности по кулинарии «Поварята» включают систему требований к кадровому, психолого-педагогическому, финансово-экономическому, материально-техническому и информационно-методическому обеспечению освоения обучающимися данной программы.

Учебный кабинет, оснащенный электроплитой, холодильником, мойкой, сетью Интернет.

Для успешной реализации программы необходимо учебно-методическое обеспечение:

 Картотека «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.

 Таблица калорийности основных продуктов питания;

 Технологические карты, схемы приготовления блюд;

 Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);

Тесты для контроля знаний, умений, навыков;  Наглядный иллюстративный материал;

 Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Для успешной реализации программы необходимо оборудование и инвентарь:

 Разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, и т.д.;

 Разделочные доски для теста;

 Кухонные ножи маленькие или средние;

 Ножи консервные;

 Ложки из нержавеющей стали;

 Разливные ложки;

 Шумовки, дуршлаги, скалки, чайники, подносы;

 Подставки под горячую посуду;

 Миски емкостью от 0,5 до 2 л,

 Кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров;

 Миксер, мясорубка;

 Ступка, сито;

 Набор выемок для печенья, форма для торта,

 Столовая и чайная посуда.

**Кадровые условия.**

Программа разработана воспитателем детского дома-интерната для умственно отсталых детей Крупиной Альбиной Анатольевной. Стаж работы в должности воспитателя 39 лет.

**Психолого-педагогические условия.** Образовательный процесс по дополнительной общеразвивающей программе «Поварята» строится с учетом специфики возрастного психофизического развития обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития. Средства обучения по программе подбираются так же с учетом психофизических особенностей обучающихся. В процессе реализации дополнительной общеразвивающей программы учитывается индивидуальная структура дефекта, соотношение первичных и вторичных отклонений в развитии ребенка. Для реализации индивидуальных способностей детей применяются индивидуальный и дифференцированный подходы как на уровне постановки задач, так и при выборе способов и темпов их реализации.

**Материально-технические условия.** Для реализации дополнительной общеразвивающей программы «Поварята» в детском доме-интернате используются следующие оборудованное помещение:

**-** комната «Маленькая хозяйка».

В детском доме-интернате создана **доступная (безбарьерная) среда** для детей с ОВЗ с помощью современных технических средств реабилитации.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда работников образовательных организаций, предъявляемым к участку (территории), зданию, помещениям для осуществления образовательной деятельности, помещениям для питания детей и прочим помещениям.

**Информационно-методические условия**. В детском доме-интернате создана информационно-образовательная среда, под которой понимается открытая педагогическая система, сформированная на основе разнообразных информационных образовательных ресурсов, современных информационно-телекоммуникационных средств и педагогических технологий, направленных на формирование творческой, социально активной личности, а так же компетентность участников образовательного процесса в решении учебно-познавательных и профессиональных задач с применением информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетентность).

**Формы аттестации** (промежуточной и итоговой) определяются самостоятельно педагогом. К ним могут быть отнесены:

- создание проблемных, затруднительных заданий (викторины, загадки и т.п.);

- демонстрационные формы (сервировка и т.п.);

- алгоритмизация действий обучающихся (наблюдение за соблюдением правил и логики действий при выполнении определенного задания, правил этикета);

- педагогическая диагностика развития ребенка;

- самооценка;

- карта индивидуальных достижений;

- контроль умений и навыков.

Аттестация основывается на индивидуальном подходе к каждому ребенку. При аттестации учитывается динамика развития ребенка в период освоения дополнительной общеразвивающей программы.

 Результат аттестации может фиксироваться на четырех уровнях:

- минимальный (обучающийся программу не освоил, то есть не приобрел предусмотренную учебным планом сумму знаний, умений и навыков; не выполнил задач, поставленных перед ним педагогом);

- базовый (обучающийся стабильно занимается, выполняет учебную программу свободно ориентируется в изученном материале);

- повышенный (обучающийся проявляет устойчивый интерес к изучаемому предмету; не только выполняет программу, но и стремится к дополнительным занятиям, принимает участие в мероприятиях вне учреждения);

- творческий (обучающийся выполняет программу, дополнительно самостоятельно занимается, проявляет ярко выраженные способности к изучаемой дисциплине, стабильно участвует в конкурсах, занимает призовые места).

Занятия объединения дополнительного образования «Поварята» носят практический характер и проходят в форме групповых занятий. В конце учебного полугодия проводится викторина, а промежуточный итог в виде сервировки стола к чаепитию.

Система отслеживания и оценки результатов обучения представлена общим мониторингом учебно – воспитательной работы методического объединений педагогов дополнительного образования ОБСУСО «Шуйский комплексный центр» детский дом – интернат для умственно отсталых детей.

 При оценке результата учитываются: возраст и год обучения.

Основными критериями определения оценки учащихся являются:

• уровень сформированности практических навыков;

• качество исполнения;

• проявление творческой активности.

**Планируемые результаты.**

Дети имеют представление:

 о технологии приготовления блюд;

 о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;

 о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;

 элементы культуры и традиции родного края;

 рациональную организацию труда на своем рабочем месте;

 иметь представление о способах получения информации о вопросах кулинарии.

Дети знают:

 виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста, консервов и других продуктов;

 правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

  назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;

 безопасные и санитарные требования к труду;

 этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;

 правила общения.

Дети умеют:

 приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

 варить картофель, овощи каши, макаронные изделия, яйца;

 процеживать, замешивать, измельчать;

 приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

 сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.

 уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету .

Методические материалы

дополнительной общеобразовательной программы

Указание тематики и формы методических

материалов по программе

1.Авторская дополнительная образователь-

ная программа Сергеевой Е.В «Кулина-

рия с элементами домоводства»,

г.Москва, 2011 г.

2.В.И. Ярмакова «Основы кулинарии», Москва, «Просвещение», 2000г.

3.Н.В.Синица, «Технология», «Технология

ведения дома», методическое пособие,

Вентана-Граф, Москва, 2013г.

4. А.Т.Тищенко, Н.В. Синица, «Техноло-

гия», программа, 5-8 кл., Вентана-Граф,

Москва, 2013 г.

5. Н.В. Хохлова, П.С.Самородский и др.

«Программы начального и основного об-

щего образования», «Технология», Вен-

тана-Граф, Москва, 2007 г.

6. www.tveda.ru

Описание используемых методик и техноло-

гий; современные педагогические и инфор-

мационные технологии; групповые и инди-

видуальные методы обучения.

Индивидуальная, групповая работа, беседа,

практическая работа, самостоятельная работа,

записи рецептов, экскурсии в столовую.

Дидактический материал:

 Картотека «Украшение блюд»,

журналы «Кулинария»,

«Самобранка», «Люблю готовить»,

«Приготовление первых блюд», и др.

 Таблица калорийности основных

продуктов питания;

 Технологические карты, схемы

приготовления блюд;

 Фото и репродукции (разделы

«Овощные и фруктовые салаты»,

«Украшение кондитерских изделий»);

 Тесты для контроля знаний, умений,

навыков;

 Наглядный иллюстративный

материал;

 Книги по кулинарии, учебно-

методические пособия, справочники,

энциклопедии.

 Инструкционные карты, карточки.

 Плакаты.

 Сайты по кулинарии («Кулинарные

истории», www.tveda.ru)

 Мультфильмы

64

Пособия для проведения занятий ( Учебно – методический комплекс)

1. Воронкова В.В. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII

вида: 5 – 9 кл.: В 2 сб./– М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – Сб. 1. – 232 с.

2. Львова С.А. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в

специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. 5 – 9 классы: пособие для

учителя – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2005. – 136 с.

3. Учебники по швейному делу, домоводству, обслуживающему труду, природоведению,

естествознанию, основам кулинарии.

4. Таблицы по технике безопасности при работе электрическим утюгом, швейными

инструментами, по правильной организации рабочего места.

5. Технологические карты приготовления блюд.

6. Дидактический материал:

 Памятки

 Тестовые задания

 Листовки с текстом по каждой теме

7. Раздаточный материал

**Список литературы**

1. Девяткова Т.А. и др. Методическое пособие «СБО в специальных (коррекционных)

образовательных учреждениях VIII вида».

2. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в

специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. - М.:

Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006.

3. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных

(коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида: Методическое пособие.- М.:

Изд-во НЦ ЭНАС, 2003.

4. Щербакова А.М. Новая модель обучения в специальных (коррекционных)

общеобразовательных учреждениях 8 вида: Новые учебные программы и методические

материалы. - Кн. 1,2/ - М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2001.

5. Воронкова В.В. Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2

сб. /– М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1. 6. Хилько А.А. и др. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных

(коррекционных) образ. учрежд. VIII вида: Пособие для учителя. (Серия «Учителю

коррекционной школы»). – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.